BOLITAS DE MOUSSE DE PATO

Bocados de fiesta

Pequeños bocados de textura suave y cremosa que llevan el sabor del paté a una presentación diferente. Un entrante elegante para abrir el menú de Navidad y cuidar cada detalle desde el primer plato.

NavidadEnTuCarta#ElToqueDelChef #EntrantesNavideños



Ingredientes (4 raciones)

- Medallón de mousse de pato| 200 g
- Almendra picada tostada | 150 g
- Reducción de Pedro Ximénez | 25 g

Elaboración

1. Enfriar la mousse de pato en el congelador media hora.
2. Con ayuda de un sacabocadoshacer bolitas con la mousse de foie de unos 15 gramos.
3. Pasar rapidamente las bolitas por la almendra picada y reservaren la nevera hasta la hora de servir.
4. Poner un puntito de reducción de Pedro Ximenez sobre cada bolita.
5. Emplatar y servir.

Tiempo elaboración: 45 minutos
Incluye 30 min de frío

Dificultda: Fácil

Alérgenos: Frutos de cáscara, leche, sulfitos y huevos

Emplatado

Distribuye las bolitas de mousse de paté sobre un plato amplio, dejando espacio entre ellas para destacar su forma. Completa con pequeños detalles de la guarnición y una decoración sutil que aporte contraste y un toque festivo.